

Le temps des sucres. De l'expérience familiale au regard ethno-cinématographique

Sugaring off. From family practice to ethnographic cinema

Michel Lessard

Volume 15, 2017

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1041121ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1041121ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Société québécoise d'ethnologie

ISSN

1703-7433 (imprimé)

1916-7350 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Lessard, M. (2017). Le temps des sucres. De l'expérience familiale au regard ethno-cinématographique. *Rabaska*, 15, 123–129.
<https://doi.org/10.7202/1041121ar>

Résumé de l'article

Dans mon adolescence, j'ai été familiarisé avec un mode de vie inscrit dans une longue provenance d'autosuffisance où même le sucre venait de la parcelle en bois debout, l'érablière, un lieu de festivités annuelles pour célébrer l'arrivée du printemps. En 1977, après la publication de quatre ouvrages à succès sur la culture matérielle traditionnelle québécoise, la Société Radio-Canada a accepté ma proposition d'une grande série de documentaires sur notre histoire populaire en utilisant les discours de l'objet. L'époque est à la quête d'identité et à la chasse de tout bien culturel de sens pour rencontrer ces aïeux qui ont inventé notre pays. Dans cet examen, à titre d'exemple, le temps des sucres donnera lieu à deux films de trente minutes tournés à Cap-Saint-Ignace, en 1979, dans la famille de Viateur Richard. Le sujet est traité rigoureusement de façon ethnologique et applique un mode de scénarisation et de tournage efficaces pour rencontrer nos objectifs de transmission du savoir et les budgets disponibles.

Le temps des sucres. De l'expérience familiale au regard ethno-cinématographique

MICHEL LESSARD
Ethnohistorien, Lévis

Ma mère vient d'une famille de vingt enfants de Saint-Jules de Beauce. Dans mon enfance et mon adolescence, tous les printemps, dans la tiédeur des jours et de la neige mouillée, nous partions aux sucres chez l'oncle Tancrede qui avait hérité du patrimoine autarcique familial et, conséquemment, de la parcelle en bois debout consacrée à l'acériculture. La fête des sucres se confondait avec la magie de Pâques, la suavité du printemps et le retour du soleil, sonnait le réveil magique de la Nature, de toutes les natures.

La cabane à sucre familiale

L'oncle Tancrede était un géant, les mains larges comme des portes à battants, la pipe au bec et le regard bleu acier, celui du « grand-père qui monte la garde »... Pour moi, son sirop évoquait la sueur des aïeux, goûtait l'eau de la fontaine de Jouvence et tenait du philtre d'amour à vous faire chavirer les plus *durçons*. Ses gros pains de sucre dorés de dix livres, méticuleusement enveloppés par Marie-Ange, son épouse, dans un papier brun finement ligné remplissaient une épaisse et solide armoire au grenier de la maison ancestrale. De quoi se sucrer le bec toute l'année ! Tous les jours, l'homme finissait ses repas en alternant avec une grosse beurrée de pain de ménage trempée dans la crème fraîche parsemée de sucre égrainé ou saucée dans une mélasse bien noire achetée en cruche et tirée directement du tonneau du marchand général. Je me souviens des gros traîneaux à la file voguant en caravane vers la sucrerie en chantant, des attelages suant dans des ornières boueuses et des champs partiellement inondés émaillés de plaque de neige fondante dans une manière de Borduas, je me souviens des repas à la cabane d'une ou de deux tablées, la première pour soulager la faim des enfants suivie des hommes déjà *pompettes*, enfin les femmes qui géraient les fourneaux de fonte dans une pièce partiellement fermée tout près des grandes pannes en ébullition. Quand

arrivait l'heure du dessert, le moment de la tire sur la neige, chacun tortillait plusieurs tapons à sa palette de bois, les enfants surtout, les yeux écarquillés de bonheur par tant de douceur. Il fallait vite étancher sa soif. Pas loin de la cabane qui ronflait par son surcroît d'évaporation dans l'écho paisible de la forêt, une immense roche aux parois lisses, dix fois ma hauteur, un caillou sans doute tombé du ciel au jour de la création, triomphait parmi les arbres, tel un menhir géant, et nous offrait à ses pieds les bouillonnements d'une source noire d'eau froide et limpide très désaltérante.

La cuisine de la cabane, une cuisine joyeuse nourrie par les petits coups de *bagosse*, du gros gin à l'eau d'érable, mélangeait les odeurs de boucane et le sucré dans la soupe aux pois à l'eau d'érable, dans les œufs frits dans le sirop, dans les grillades de lard salé, les « oreilles de Christ » comme on disait, dans les crêpes brûlées parsemées de sucre blond et dans les pépères, ces boules de pâtes trempées dans le sirop chaud et dans de bonnes *bines* également arrosées de sirop. Le banquet finissait en chansons, mon père grand amateur de chant entonnait toujours son *En caravane, allons à la cabane*, suivi de *À la claire fontaine*, *Alouette* une chanson à répondre, *Isabeau s'y promène* et tout un folklore venu de France, soutenu par les voix de femmes où tous se serraient les coudes dans le bonheur de vivre et la joie. Mille souvenirs heureux avec mes cousins et mes belles cousines du même âge, ceux et celles de la campagne nous considérant comme des oiseaux exotiques, nous qui venions de la ville, habillés à la dernière mode.

Vers 1970, à la fin de la vingtaine, je suis retourné aux sucres chez l'oncle Tancrede, cette fois en ethnohistorien, pour réaliser un reportage photographique avec mes appareils 35 mm. Pendant trois jours, j'ai suivi mon oncle et son fils Roland, célibataire, dans leur exercice forestier printanier. Le silence était si fort qu'une fois les tasses d'aluminium des entailles vidées dans la tonne, on pouvait entendre la musique des gouttes qui tambourinaient sur les fonds de métal. Et la complicité du cheval des sucres qui connaissait par cœur le trajet, suivait les cueilleurs en raquettes à neige, avançant au moindre signal vocal, de façon à leur raccourcir le parcours. Parfois les chemins qui défonçaient, et la Noire ou la Grise devaient se débattre dans un épais tapis mouvant qui les faisait caler jusqu'aux jarrets ou pire, jusqu'à la poitrine. Une fois de retour dans sa petite écurie, bien couverte d'une vieille peau de carriole en chat sauvage ou d'une lourde couverture de laine, la bête aimée fatiguée, recevait de Tancrede de pleines écuelles de *râche*, cette mousse sucrée raclée à la surface des pannes bouillantes. Le cheval s'en léchait longtemps les babines, au grand plaisir des enfants que nous étions et qui partageaient ce geste de tendresse. À la même époque, je travaillais comme journaliste-pigiste à Radio-Canada pour *Femmes d'aujourd'hui* et pour d'autres émis-

sions. Dans un printemps de sucre, Tancrède reçut la visite d'une équipe de tournage. Pour bien saisir son discours imagé et sa langue du XVIII^e siècle, la réalisation dut ajouter au bas de l'écran, l'écrit au visuel.

La série « Un pays, un goût, une manière »

En 1977, après la publication d'ouvrages populaires sur les objets anciens, sur la maison, sur la restauration des maisons traditionnelles et sur l'art populaire, à ma grande surprise tous des succès de librairie, un studio de production de Québec me proposa une série de documentaires sur la culture matérielle traditionnelle et l'ethnohistoire de notre pays français. Après le pilote, on signa pour un premier bloc de treize films avec Radio-Canada, puis devant le succès d'auditoire du diffuseur, on me commanda un second bloc, également de treize titres, plus quelques autres. C'était aussi l'époque où différents réalisateurs de film faisaient appel à mes services pour certains projets spécifiques. En fait, je nageais dans l'actualité culturelle et patrimoniale du temps en communiquant mes connaissances sous plusieurs formes, articles, conférences, séries radiophoniques, pratique universitaire à l'UQAM.

Il faut que je parle ici de mes antécédents familiaux pour mieux comprendre cette passion pour la culture traditionnelle québécoise. Mes parents sont beaucerons, mon père originaire de Vallée-Jonction, ma mère née Poulin, de Saint-Jules, une paroisse détachée de Saint-Joseph. Les générations de Lessard ont toujours incarné le souffle de la modernité et des nouvelles valeurs sociétales, agriculture, chemin de fer, électrification rurale, enseignement et histoire, administration financière et informatique, voilà le cheminement de mon arrière-grand-père à mon fils, ce dernier bien inscrit dans les nouvelles technologies pour une grande société québécoise d'information et d'édition. Du côté des Poulin, il faut parler de porteurs de traditions en agriculture jusqu'aux années 1960 pour certains membres d'une famille nombreuse. Ma grand-mère Zélie Tardif décédée en 1976 a en effet donné naissance à vingt enfants. Son époux l'a quittée en 1919 terrassé par la grippe espagnole et l'a laissée avec Tancrède, son aîné, sur une terre encore jeune partiellement défrichée à faire grandir la famille. Ces gens vivaient en autarcie. Ils survivaient par débrouillardise et labeur quotidien dans de longues journées à la tâche. À partir de mon enfance, au milieu des années 1940, j'ai observé cette vie en économie fermée, les activités de la ferme traditionnelle, agriculture et élevage. J'ai vécu le cycle des saisons, des semences aux récoltes, moisson et fenaison, couru dans des granges anciennes, marché sur le pont de fenil et sauté dans le foin, vu traire les vaches à la main et nourrir les cochons dans leur soue, épeuré le coq et les poules et effrayé les renards dans leur cage en élevage pour leur fourrure, nourri les agneaux à la bouteille dans les prés,

apprécié la puissance des taureaux reproducteurs et flatté les chevaux... et suivi mon oncle aux multiples travaux des champs, de la réparation des clôtures en perches de cèdres tôt le printemps à l'hivernage des moutons dans la bergerie... J'ai connu le temps des lilas autour de la maison verte dans la prairie, la séquence des temps de petits fruits, merises, cerises, fraises des champs, quatre-temps, bleuets, gadelles, le temps des pommes, des noisettes, des noix, les grands vergers, l'immense potager, le champ de patates en fleurs devant la maison... Puis le temps des conserves pour passer l'hiver. Tout était mis en pots, en confiture, en marinades ou simplement dans le jus du légume. Il fallait voir la nature morte du garde-manger au sous-sol. La zone du puits de surface, pas très loin de la maison, servait de glacière pour la conservation des produits laitiers, du beurre toujours frais. Ma grand-mère et mes tantes les plus âgées participaient grandement à cette économie domestique. La conservation des aliments, pois, fèves, ails, oignons, citrouilles. Tout le cycle de la laine et du lin produit sur la terre, jusqu'au tissage et au découpage des vêtements teintés dans des recettes de colorants végétaux, l'étoffe du pays, et la toile du pays, les catalognes de lit et de plancher, la cuisine sortie des pots-au-feu de Normandie... Beaucoup de traces du Moyen-Âge dans la langue et les traditions orales... Je rêvais de dire tout cela, d'exposer cette âme enracinée en documentaires cinématographiques, communiquer mon émerveillement et mon admiration pour ces bâtisseurs de pays, mon pays. Ma mère, Marie-Alexandrine Poulin partie en 2012 à l'âge vénérable de 100 ans avait servi de maîtresse d'école de rang et de paroisse pendant dix ans avant son mariage. Cette femme dotée d'une grande fierté pour le Québec, grandement politisée était une raconteuse née et une observatrice exceptionnelle de la société. Elle nous a tous transmis ces talents et cet art de dire et de raconter. Ses trois enfants savaient tous écrire et lire avant d'entrer à l'école primaire.

La série « Un pays, un goût, une manière » visait l'illustration la plus large possible des différentes facettes de notre histoire par la culture matérielle, stimuler la fierté collective en montrant les qualités de ces hommes et de ces femmes bâtisseurs de pays, et nourrir notre quête accélérée d'identité. Nous nommer ! Le premier bloc fut développé avec les cinéastes Fernand Dansereau et Iolande Rossignol, le second avec François Brault et d'autres, tous de grands professionnels qui m'ont permis d'appivoiser un médium qui me lancera ensuite dans une autre grande aventure cinématographique sur les « Arts sacrés » à l'Office national du film et à Radio-Canada, toujours à titre de concepteur-scénariste et coréalisateur. J'ai intensément travaillé l'ajustement des textes de film avec cet immense professionnel qu'est Michel Garneau, une de nos meilleures plumes nationales. Cet auteur m'a tout appris de l'écriture. Dans ma carrière, j'ai toujours été l'élève d'un grand maître

plus âgé qui m'a fait progresser rapidement. Quel apprentissage, quelle vie fabuleuse. Écrire, filmer, enseigner !

Il était donc normal, dans cet élan, que je traite des sucres dans la série « Un pays, un goût, une manière », une activité rurale traditionnelle majeure héritée des Amérindiens et que je connaissais bien d'expérience familiale. Le Québec demeure le véritable pays de la feuille d'érable et les Québécois sont les plus grands producteurs de sirop d'érable au monde, une icône gastronomique et culturelle mondiale reconnue du pays français étalé sur les bords du Saint-Laurent. L'eau d'érable coule dans nos veines, la saveur d'érable éclate de notre terreau fertile et adoucit chaque printemps, autour de Pâques et depuis toujours, notre âme enracinée. Le comté de Bellechasse, fort de ses vingt paroisses, le plus grand producteur d'équipement acéricole au monde, revendique aujourd'hui le titre de *Berceau mondial de la technologie acéricole*.

Les sucres filmés chez Viateur Richard de Cap-Saint-Ignace

Procédés de scénarisation et de tournage

Viateur Richard de Cap-Saint-Ignace occupait la terre ancestrale depuis des générations. L'homme était un grand amateur de chevaux fringants. Ses écuries en logeaient toujours quelques-uns qu'il aimait bien faire trotter dans les chemins de campagne les dimanches d'été et d'hiver. C'est par le cheval que j'ai connu monsieur Richard et sa famille, dans un documentaire intitulé *Au temps des carrioles*. Ce témoin faisait partie du résultat des repérages et du travail de terrain, l'enquête ayant toujours fait partie prioritairement de mon arsenal de recherche. Pour moi, le travail du professeur Jean-Claude Dupont qui deviendra mon tuteur au doctorat était exemplaire à cet égard. Je connaissais bien sa publication et ses écrits sur le temps des sucres, minutieusement observés par l'ethnologue, tout comme je maîtrisais bien le fond iconographique et historique du sujet traité par différents artistes et auteurs depuis les débuts du pays.

François Brault et moi avons donc suivi Viateur Richard et sa famille au printemps de 1978, de l'ouverture de la cabane jusqu'au grand cabanage quand arrivent les papillons des sucres dans les tasses. Nous avons produit deux documentaires d'une demi-heure sur le sujet, la première intitulée *Le temps des sucres. La récolte de la sève*, la seconde *Le temps des sucres. Les façons de sucre*. L'ouverture de la cabane ensevelie dans l'hiver à l'arrivée des corneilles, l'entaillage des érables qui éjaculent goutte à goutte dans le réchauffement de la lumière dès qu'on plante le chalumeau au vilebrequin de mains ou de genoux, la récolte de la sève en raquette et à la tonne tirée par le cheval complice, le ballet autour des bouilleuses le jour et la nuit, lors des

grandes coulées, la fête aux sucres en famille, la grande famille, la cuisine originale enracinée des sucres, tire et trempette, moulage et démoulage dans la création d'un pays des merveilles en sucre blond moulé dans des matrices en bois, le cabanage sont autant d'étapes bien marquées, chacune expliquant le geste transmis du métier et l'outillage nécessaire utilisé de façon évolutive par l'acériculteur. Une grande leçon ethnologique populaire engagée, dans l'élan scientifique d'un Claude Lévis-Strauss, d'un André Leroi-Gourhan !

Chaque film débute par un *accrochage* d'ouverture de deux minutes pour capter l'attention du téléspectateur, suivi d'un état de la question, également de deux minutes qui retrace l'histoire de l'activité de la façon la plus vivante possible. Le spectateur bien accroché et bien au fait du sujet doit maintenant être motivé pour en savoir plus. Arrive une *séquence d'ancrage* de cinq minutes où on écoute un témoignage riche en émotion qui parle cette fois exclusivement le langage du cœur. Après l'*accrochage*, après un état de la question piquant la curiosité, après le pont d'*ancrage*, de motivation, suit le temps des leçons, des *séquences didactiques* où on passe sans détour à la transmission du savoir, une, deux ou trois séquences de deux minutes chacune au maximum où le spectateur apprend par le son et l'image en touchant toujours le plus possible ses cinq sens. Un concepteur-scénariste et un réalisateur compétents doivent toujours se questionner sur la manière de solliciter tous les sens dans chaque plan de film ! Après cet effort d'apprentissage et de sage écoute du spectateur, vient le moment du bonbon, de la récompense, la *séquence esthétique*, une petite phrase de lancement puis des images émouvantes sur fond musical. Par exemple, dans la production du sucre d'érable, une des séquences esthétiques est consacrée à la richesse des moules anciens qui traduisent fort dans le printemps ce pourquoi on a de l'affection et de la tendresse, des cœurs saignants d'amoureux, festonnés, portant initiales et gravés de seins de femmes radiés ou de pensées tendres, des cœurs qu'on croque à deux en riant ; la maison familiale, un moule en plusieurs parties ; la feuille d'érable symbolique fort évocatrice ; le cheval aimé, celui qui nous a tant aidés sur la ferme, la truite du ruisseau, les raquettes à neige, toutes sortes d'oiseaux, le missel en sucre réservé au curé ; les plus audacieux osent mouler et démouler leur église paroissiale ; notre castor, emblème national qu'on retrouvait dans les armoiries de Frontenac et mille autres sujets bien inscrits dans notre vocabulaire d'art populaire. Viateur Richard conservait précieusement les moules fabriqués l'hiver depuis trois générations, certains signés par leur auteur. La plupart des adultes de ces documentaires, monsieur et madame Richard en particulier, leurs trois garçons, leurs filles, sont aujourd'hui décédés. Les moules de la lignée font maintenant partie de la collection nationale du Musée de la civilisation avec des copies de film.

Après ce traitement pédagogique du documentaire en séquences pédagogiques fonctionnelles relevant aussi du loisir cinématographique, on repart une seconde ronde d'ancrage, de composantes didactiques et d'un pont esthétique pour terminer avec l'*envoi*, trois ou quatre minutes où on récupère le sujet à des fins politiques, pour stimuler la fierté identitaire des téléspectateurs québécois. À l'époque, producteurs et diffuseurs souriants étaient d'accord avec la démarche.

Pour réaliser les films sur les sucres, parce qu'on refusait l'éclairage artificiel et le bruit des génératrices en forêt, il a été décidé de déposer une partie de la façade de la cabane en numérotant les planches qui furent reclusées après le tournage. Chaque film de mes séries était minutieusement scénarisé. Après un *argumentaire* bien nourri au début du scénario, chaque volet du documentaire était bien présenté, ventilé par plans. Une feuille de 8½ x 14 po était divisée en trois. La partie de droite décrivait l'objectif de la séquence, celle du centre élaborait le traitement visuel et celle de gauche, le traitement sonore. Dans le cadre supérieur de cette feuille, on trouvait la fonction de la séquence dans la course du film, son minutage et la localisation du tournage. Pour des raisons financières, nous tournions des séries de sept titres à la fois. Ainsi, lorsque nous étions à Rimouski ou à Calixa-Lavallée, le réalisateur savait qu'il devait tourner des plans pour tel ou tel film du bloc en processus de création. Tous mes scénarios ont été déposés en donation aux Archives nationales du Québec, à Québec, tout comme les copies maîtresses et les copies zéro des documentaires, plus 100 000 pieds de chutes puisque nous tournions habituellement du sept pour un. Une bonne partie du matériel filmique n'a jamais été utilisée. À la faillite de la maison de production – l'espérance de vie de ce type d'affaires était de quatre ans – je suis devenu propriétaire légal de tout ce matériel comme le stipulait mon contrat avec la maison de production. Aujourd'hui, pour quelques dollars, les ANQ peuvent vous livrer une copie sur le support de votre choix, sans redevances à l'auteur.

Les deux documentaires sur le temps des sucres comme tous les autres auxquels j'ai participé appartiennent aux documents visuels de l'histoire du Québec.